



L'ALEGRIA BOBAL CEPAS VIEJAS ARCILLA 2019

Esse é um dos ícones da vinícola, usado como referência para mostrar ao mundo uma interpretação elegante e fresca da uva Bobal. Um estilo de tinto, que lembra os mais extraídos e modernos Borgonhas de hoje em dia. L'Alegria é o nome da micro parcela com solo argiloso de dentro do vinhedo Las Brunas (7,69ha), por isso o nome Arcilla no rótulo. Vinhas velhas de 70-80 anos cultivadas em vaso sem irrigação a 900 metros de altitude. As uvas são prensadas e fermentadas com leveduras indígenas em tanques de concreto por 90 dias sem pigeage, obtendo pouca extração na fermentação. O vinho amadurece 9 meses com as borras em barricas de 500 litros de carvalho francês de vários usos e mais 9 meses em garrafa antes de ser comercializado. A safra de 2019 produziu somente 12000 garrafas.

FICHA TÉCNICA

| | |
|--------------------------|--|
| Produtor: | Bruno Murciano |
| Prática: | Biodinâmico |
| País / Região: | Espanha, Valencia – D.O. Utiel-Requena: Caudete de las Fuentes |
| Blend / Varietal: | 100% Bobal |
| Amadurecimento: | 9 meses com as borras em barrica francesa de vários usos |
| Grad. alcoólica: | 13,5% |
| Código de barras: | 8437002716523 |





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Encorpado e delicado, com força e elegância lado a lado e com frescor e acidez na medida. Taninos super finos que completam a boca toda, um monstro gentil na taça. Linda evolução em taça, com os aromas mudando a cada minuto. Muitas camadas de aromas de frutas vermelhas silvestres como framboesa e cereja em calda, com notas de especiarias como pimenta branca e florais de violetas secas e tabaco.

A família Murciano conseguiu provar para o mundo que a Bobal tem potencial e muito valor pra fazer vinhos elegantes e complexos.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Cozidos delicados e caldosos de frango, carne de porco marinada no vinho e assada no forno com ervas e frutas cítricas. Queijos moles como camembert e gouda.

Temperatura de serviço, entre 12° e 18° C. Tinto que merece ser servido um pouco mais fresco.